備長炭かまど本羽釜
（ＲＣ－４ＺＰＪ）

加熱構造（イメージ図）

釜底の丸みと開口部のすぼまりを持った「備長炭かまど本羽釜」は、プレス成型ではできない形状です。発熱効率の高い「鉄」と熱伝導の良いアルミを高圧で一体成型した後に、一品ずつ内釜の内面と外面を丁寧に削り出して羽釜の形状に仕上げています。この溶湯鍛造製法は、内釜の高い強度と熱伝導性の良さが特長です。すばやく内釜内部が高温になり、内釜全体へ均一に伝わるため芯からふっくらと粒感のあるごはんに炊き上がります。

２．消費電力１０００W、３．５合以下の小容量釜で最高火力[注3]

小容量でもおいしくご飯を炊き上げられるように、３．５合以下の小容量クラスで最高の消費電力１０００Wの高火力[注3]を採用し、かまど炊きのようにお米一粒一粒にしっかりと熱を届けて炊き上げます。

３．４通りに炊き分ける「かまど名人」コース

しっかりとひたして大火力でおいしく炊き上げる「かまど名人」コースは、「おすすめ」コースの他、「しゃっきり」「もちもち」「やわらか」、と４通りの炊き分けができます。お米の特性、お好みに合わせた炊き上がりが選べます。

４．「麦ご飯」も手軽に炊ける新コース

食物繊維が豊富な「麦ご飯」を手軽に炊けるよう、専用の「麦ご飯」コースを搭載しました。内釜に白米とは別に麦専用の水位線も設けました。溶湯鍛造製法による内釜の「丸さ」が生み出す強い熱対流で、白米より軽いため上に集まりやすい麦にもしっかりと熱を伝えて炊き上げます。麦も白米も炊きムラを抑えて、しっかりと膨らんだ炊き上がりになります。また麦ご飯を１２時間まで保温できます。

５．「スマートタッチパネル」（ＲＣ－４ＺＷＪ）

静電タッチパネルを採用したフラットな操作部です。操作内容に応じて表示されるボタンが限られるので、直感的な操作がしやすくなります。また、凹凸がないため、拭き掃除も簡単です。

水位線(白米と麦ご飯専用)

「スマートタッチパネル」（ＲＣ－４ＺＷＪ）

６．環境への配慮

電子ユニットの基板には、鉛はんだを一切使用していません。

注１　１９５５年、自動式電気釜ＥＲ－４を東京芝浦電気株式会社が発売。
注２　当社１４年度機種ＲＣ－６ＸＨと新製品ＲＣ－４ＺＰＪとの還元糖量(ソモギー・ネルソン法で測定)の比較において　ＲＣ－６ＸＨ「本かまど」コース：９８mg／ごはん１００g　ＲＣ－４ＺＰＪ「かまど名人　おすすめ」コース　１１０mg／ごはん１００g(平成２６年度産コシヒカリで測定)。
注３　２０１５年９月３日現在、国内の炊飯容量３．５合以下の家庭用電気炊飯器において

新製品の主な仕様

形　　名		ＲＣ－４ＺＷＪ	ＲＣ－４ＺＰＪ
最大炊飯容量		０．４５Ｌ[注4]	
消費電力		１０００Ｗ	
種　　類		ジャー炊飯器(保温機能付)	
方　　式		ＩＨ	
内釜	内釜名称	備長炭かまど本羽釜	
	外面コーティング	備長炭入り遠赤外線コート[注5]	
	内面コーティング	ダイヤモンドチタンコート	
	厚さ(釜底)	７㎜	５㎜
	ＷＡＶＥ加工	９本	６本
	内釜保証[注6]	５年	３年
表示部		スマートタッチパネル	オレンジ液晶
内枠リング		備長炭入り遠赤外線コート	
保温機能(白米最大保温時間)		２４時間	
炊飯コース	白米・無洗米	かまど名人、早炊き、炊込み、 炊込みおこげ、おこげ、おかゆ	
	その他	玄米(かまど名人・おかゆ)、 麦ご飯	玄米(かまど名人・おかゆ)、 麦ご飯、雑穀米
炊き分け(白米・無洗米)		かまど名人しゃっきり、かまど名人おすすめ、 かまど名人もちもち、かまど名人やわらか	
外形寸法		幅２２０×奥行２８９×高さ１８０㎜ (ふたを開けた時　幅２２０×奥行２９７×高さ３８３㎜)	
本体質量		約３．９ｋｇ	約３．８ｋｇ
電源コード		１．２ｍ　マグネットプラグ式	
付 属 品		しゃもじ、しゃもじ立て、 計量カップ（約１合用・約０．５合用）	

注４　無洗米・玄米・麦ご飯の炊飯量は０．３６Ｌ(約２合)まで

注５　備長炭入り遠赤外線コートは、ＲＣ－４ＺＷＪでは外面全面、ＲＣ－４ＺＰＪでは一部です。

注６　保証期間内に内側のコーティングがはがれた場合は新品の内釜とお取替えします(取扱説明書の記載事項に沿わない使い方をした場合は対象外となります)。